

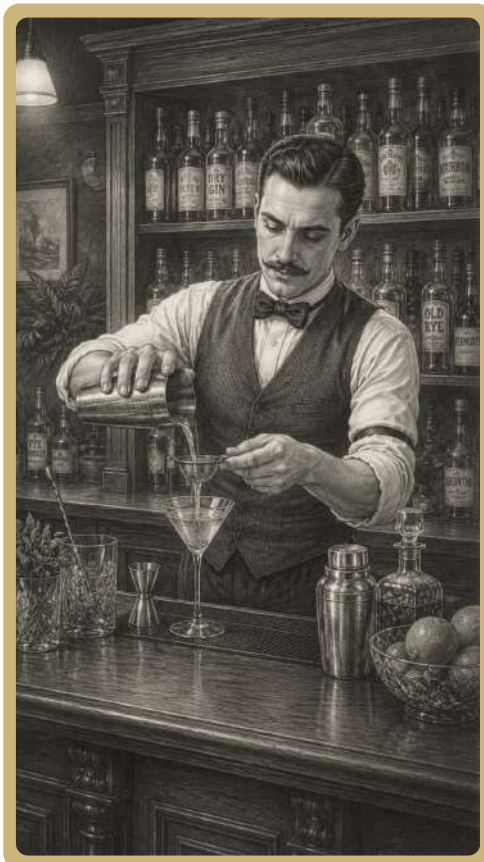
COCTELERÍA AUDAZ

EL PRIMER BAR DE
COCTELERÍA AUDAZ

La Coctelería Audaz es el territorio donde la barra deja de repetir fórmulas y empieza a crear momentos.

Aquí el cóctel no existe antes del encuentro: nace en el instante, a partir de una conversación breve pero decisiva entre quien sirve y quien se sienta al frente. Es el arte vivo de la barra, donde cada preparación es única e irrepetible, diseñada especialmente para ustedes.

Antes de mover la coctelera, escuchamos.



COCTELERÍA AUDAZ

"Coctelería Audaz, Es el arte de la barra, donde creamos cocktails únicos e irrepetibles diseñados en el momento para ustedes".

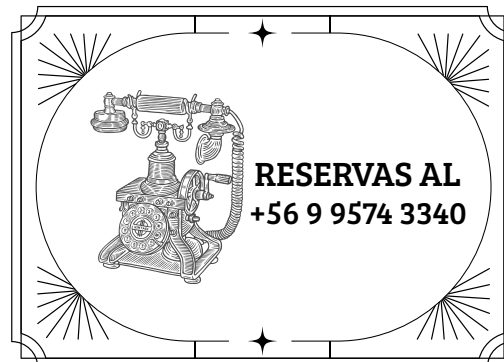
\$10.000

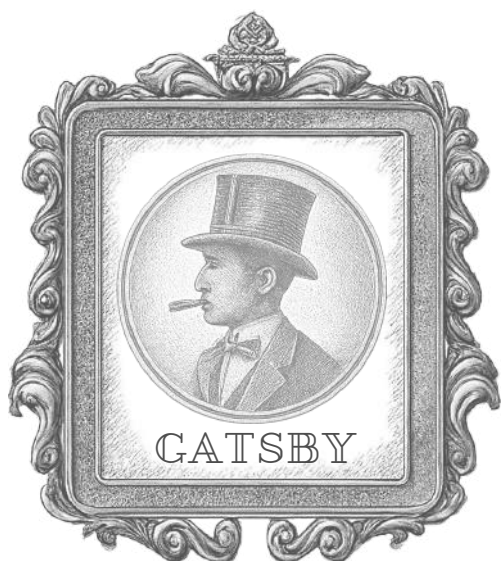
La coctelería audaz no busca imitar, busca interpretar.



Preguntamos si prefieren los sabores amargos, ácidos o dulces, si existe alguna alergia o restricción, qué destilado o licor los representa mejor, qué frutas o hierbas les despiertan curiosidad y, por supuesto, cuál es ese cóctel favorito que queda grabado en la memoria. Con esa información trazamos el mapa del trago: equilibrio, carácter y sorpresa.

Es técnica con intuición, riesgo medido con conocimiento. Cada cóctel es una pequeña obra efímera que se disfruta una sola vez, pensada para ese momento exacto, ese paladar y ese ánimo. Porque en la barra, cuando se crea con audacia, el verdadero lujo es lo irrepetible.





El **Gatsby**, conocido por vivir la vida llena de lujos, no bebe cualquier cóctel. Tampoco viene rodeado de cualquier persona y por supuesto que disfruta Cónclave y es un huésped habitual de la mansión.

Cada cóctel seleccionado por el Gatsby incluye una tapa de maridaje.

"El buen beber debe incluir un buen platillo".

GATSBY NEGRONI \$16.000

Gin Goodwinds, vermouth rosso Starlino, Campari y piel de naranja.

GATSBY PALOMA \$13.500

Tequila Casa Maia, jugo natural de pomelo, zumo de lima, borde de tajín y sal

GATSBY DARK 'N' STORMY \$13.000

Ron Kraken Spiced, zumo de limas y jengibre, almíbar 1929 y ginger beer.

GATSBY COSMOPOLITAN \$13.500

Vodka Ciróc, licor de naranjas rojas, zumo de cranberry, zumo de limas, toque de almíbar 1929

GATSBY BOULEVARDIER \$14.000

Bourbon Woodford reserve, vermouth rosso Starlino, Campari y piel de naranja.

GATSBY ESPRESSO MARTINI \$12.500

Drambuie, shot de espresso, almíbar 1929 y licor de café

GATSBY SOUR \$12.500

Pisco premium Wilüf, zumo de lima, almíbar 1929, clara de huevo deshidratada y bitter para perfumar.

GATSBY LONDON MULE \$13.500

Gin Hendricks, almíbar 1929, zumo de lima y ginger beer inglesa

GATSBY CLOVER CLUB \$14.000

Gin Hendricks Floradora, zumo de lima, gotas de bitter de pomelo y almíbar de frutos rojos casero.

GATSBY DISARONNO SOUR \$13.000

Licor italiano Disaronno, zumo de lima, zumo de naranja valenciana y clara de huevo deshidratada

GATSBY PENICILLIN \$13.000

Whisky Johnnie Walker Double Black, zumo de lima, miel y zumo de jengibre.

GATSBY GODFATHER \$14.000

Whisky Monkey Shoulder, Disaronno, bitter de naranjas y rodaja de naranja fresca.

GATSBY MARGARITA \$13.500

Tequila Casa Maia, licor de naranjas rojas, zumo de lima y almíbar 1929





APEROL SPRITZ
\$7.500

Licor italiano Aperol, espumante, soda y rodajas de naranja.

CHAMBORD SPRITZ
\$9.000

Licor francés de frambuesas negras y especias maceradas en brandy, espumante y tónica.

LIMONCELLO SPRITZ
\$9.000

Limoncello, espumante brut, ginger ale y rodajas de lima.



RAMAZZOTTI SPRITZ
\$7.500

Ramazzotti, espumante brut, tónica, rodajas de lima y albahaca fresca.

SAUCO SPRITZ
\$8.000

Licor de elderflower, espumante brut, tónica, rodajas de lima y canela.

TROPICAL GIN
\$9.000

Gin london dry, pulpa de maracuyá con pepas, Red Bull summer.

SANGRÍA UPTOWN
\$8.500

Chardonnay, trozos de mango, almíbar 1929, zumo de naranjas valencianas y pomelo, con Tanqueray Sevilla y licor de mango.

SANGRÍA RISING 1929
\$8.500

Merlot, mix de zumos cítricos, almíbar 1929, zumo de cranberry, vermouth rosso y licor de manzana.

TEQUILA MARGARITA
\$7.500

Tequila, zumo de lima, licor de naranjas dulces y un borde de sal.

PALOMA
\$7.500

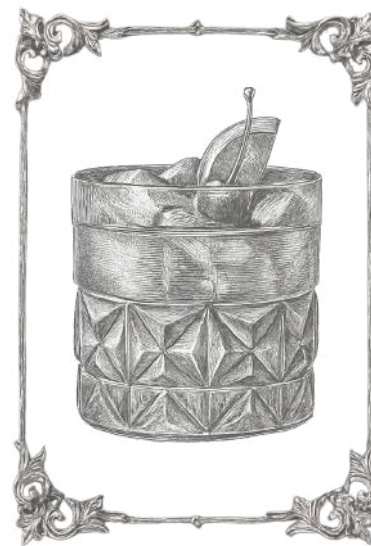
Tequila, zumo de pomelo, zumo de lima, soda y borde de tajín y sal.

MOJITO
\$7.000

Ron blanco, zumo de lima, almíbar 1929, hojas de menta fresca y soda.

PIÑA COLADA
\$7.500

Ron blanco, crema de coco, piña natural.



DARK 'N' STORMY
\$9.000

Ron dorado, zumo de lima, ginger beer y toque de almíbar.

COSMOPOLITAN
\$7.000

Vodka, zumo de cranberries, zumo de lima, licor de naranjas.

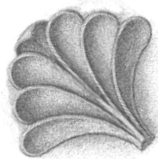
ESPRESSO MARTINI
\$7.000

Vodka, licor de café, almíbar 1929 y nuestro coldbrew.

MARTINI DRY
\$7.500

Gin london dry, vermouth dry, aceitunas sevillanas y perfumado en aceite de lima (puedes pedirlo dirty).



**GODFATHER \$8.000**

Whisky escocés, licor de amaretto, gotas de bitter y rodaja de naranja.

**PENICILLIN \$7.500**

Whisky escocés, miel, zumo de jengibre y zumo de lima.

SAZERAC \$8.500

Whisky escocés, cognac, syrup demerara, bitters y un perfume de absenta.

RUSTY NAIL \$8.000

Whisky escocés, Drambui, gotas de almíbar maraschino cherry y perfume de naranja.

OLD FASHIONED \$8.000

Straight bourbon, almíbar demerara con bitters y un twist de naranja.

BOULEVARDIER \$8.500

Straight bourbon, Campari bitter y vermouth rosso.

MANHATTAN \$7.500

Straight bourbon, vermouth rosso, gotas de bitter y aceite de naranja y cereza marasquino.

**CLOVER CLUB \$8.000**

Gin london dry, almíbar de frutos rojos, zumo de lima y clara de huevo deshidratada.

CAIPIRIÑA \$6.500

Cachaça 51, almíbar 1929, lima en trozos macerados.

LONDON MULE \$8.500

Gin london dry, zumo de lima, zumo de jengibre fresco y ginger beer.

MOSCOW MULE \$8.500

Vodka, zumo de lima, zumo de jengibre fresco y ginger beer.

BLOODY MARY \$8.000

Vodka, zumo de lima, jugo de tomate, clamato, sal, tabasco, tajín, salsa inglesa y aceitunas sevillanas.

LONG ISLAND ICED TEA \$8.000

Cóctel refrescante de destilados blancos, zumo de lima y Coca-Cola.

WHITE RUSSIAN \$7.500

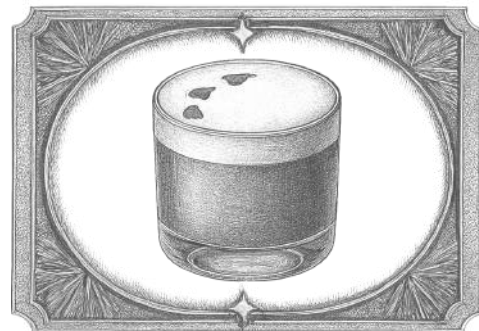
Vodka, licor de café, crema y almíbar 1929 con polvo de chocolate.

BLACK RUSSIAN \$7.000

Vodka, licor de café.

AMARETTO SOUR \$7.500

Licor de amaretto, zumo de naranja, zumo de lima.

**PISCO SOUR \$5.000/\$8.000**

Pisco doble destilado transparente, zumo de lima, almíbar 1929 y bitter para perfumar.

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$8.500

Pisco peruano quebranta, zumo de lima, almíbar 1929 y bitter para perfumar.



THE TRAVELER \$13.000

Whiskey ahumado, limoncello, licor de maraschino; drops de bitter pomelo, perfume de absenta y piel de pomelo.

MR. K \$11.500

Pisco barrica tostada, vodka infusionado en peras, jarabe de canela, tónica y limas frescas.

IL CONSIGLIERE \$13.000

Gin Citadelle, 1757 vermouth, aceite y piel de naranja, almíbar de marraschino luxardo y tónica inglesa.

IL CUOCO \$12.000

Gin london dry, Grand Marnier, licor 43 y toques de il cuoco.

**\$14.000 THE CAPTAIN**

Tequila Casa Maia, licor 43, Cynar y vermouth dry perfumado con aceite de naranja

\$14.000 IL CAVALIERE

Pisco Gran Nobel, vermouth Casals, Campari, drops de bitter de naranja, ahumado en roble.

\$12.500 CASA NOSTRA

Tequila Casa Maia, straight bourbon, licor de naranjas, almíbar 1929, zumo de limas y albahaca

\$13.500 THE GREAT HOST

Whisky ahumado, Disaronno, licor de piña, zeste de pomelo y ahumado en roble.

**NEGRONI \$7.500**

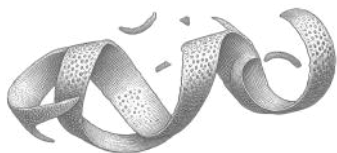
Gin Giró, vermouth Carpano, Campari.

COFFEE NEGRONI \$10.500

Gin Puerto de Indias, vermouth Dolin, Campari infusionado en café.

NEGRONI OF CURIOSITIES \$12.500

Gin Hendricks, vermouth Starlino, Campari.

**NEGRONI 1929 \$15.000**

Un clásico, mil caminos. Tres decisiones definen el resultado: base, carácter y profundidad. Gin, Vermouth y Campari se combinan según tu gusto para dar vida a un Negroni único, creado en el momento para ti!

SIN CAMPARI NO ES NEGRONI

**COCTELERÍA AUDAZ**

"Coctelería Audaz, Es el arte de la barra, donde creamos cocktails únicos e irrepetibles diseñados en el momento para ustedes".

\$10.000



Tanqueray	\$7.500
Tanqueray Variedades	\$7.500
Hendricks	\$9.000
Hendricks Another	\$9.000
Hendricks Variedades	\$9.000
Goodwinds Small Batch	\$12.000

¿GATSBY?

Por \$2.000 puedes
optar por cualquier
bebida premium
para tu espirituoso.



Woodford Reserve Bourbon	\$12.000
Monkey Shoulder	\$9.000
Johnnie Walker Black Label	\$9.000
Johnnie Walker Double Black	\$12.000

Glenfiddich 12 años	\$13.000
Glenfiddich 15 años	\$19.000
Glenfiddich 18 años	\$30.000

BOTÁNICOS DE
LA CASA

Menta	Naranja
Romero	Limón
Albahaca	Pomelo
Canela	Pepino
Pimientas	Manzana
Anís	Coco laminado
Ají	Flor de Jamaica



Zacapa 12 años	\$10.000
Kraken Rum	\$8.000

Absolut Blue	\$8.000
Absolut Sabores	\$8.000
Ciroc	\$10.000
Ciroc Sabores	\$10.000



Mistral Añejado	\$6.000
Mistral Cristalino	\$7.000
Mistral Gran Nobel	\$10.000
Bou Barroeta Cofradía	\$11.000
Black Heron	\$10.500
Wilüf	\$9.500



Punt e Mes Rosso	\$7.000
1757 Rosso	\$7.500
Starlino Rosso	\$9.000



LONG DRINKS



Tequila Casa Maia	\$9.500
Campari	\$7.000
Cynar	\$7.500
Disaronno	\$8.500
Fernet Branca	\$7.000
Licor 43	\$7.000

M O C K T A I L

TROPIC LEMONADE \$7.000

Almíbar de frutos rojos, maracuyá con pepas, zumo de lima y soda.

RED SUNRISE \$7.000

Jugo de pomelo, jugo de lima, toque de syrup y ginger beer.

CINNAMON BEER \$6.000

Zumo de naranja, jarabe de canela, zumo de jengibre y ginger ale.

LONDON BERRIES \$8.500

Gin 0.0°, jarabe de frutos rojos, pepino fresco, jugo de cranberries, zumo de lima y soda.

TROPICAL GIN 0.0° \$9.000

Gin 0.0°, pulpa de maracuyá con pepas, Red Bull summer.

JUGOS NATURALES \$5.000

LIMONADAS \$4.500

BEBIDAS \$3.000

AGUA C/GAS S. PELLEGRINO \$4.500

AGUA S/GAS ACQUA PANNA \$4.500

CERVEZAS

CERVEZA SIN ALCOHOL	\$4.000
AUSTRAL CALAFATE 500cc	\$6.500
AUSTRAL LAGER 500CC	\$6.500
GUINNES EXTRA STOUT 473cc	\$7.500
MAUCO VARIEDADES 500cc	\$7.000

CHELADA / MICHELADA \$1.500
MICHELADA 1929 \$2.000



MICHELADA 1929

Salsa Valentina
Tabasco
Jugo de limón
Clamato
Salsa inglesa
Borde de sal y tajín



VINOS

ESPUMANTES

Chandon Brut \$24.900

CABERNET SAUVIGNON

Carmen Delanz Alto Jahuel \$49.000
In Situ Gran Reserva \$22.000

CARMENERE

Carmen Delanz Apalta \$49.000
In Situ Gran Reserva \$22.000

VINOS BLANCOS

Chardonnay In Situ Reserva \$19.000
Sauvignon Blanc In Situ Reserva \$19.000

OTROS VINOS

Ensamblaje Santa Rita Triple C \$49.000
Merlot Santa Ema Gran Reserva \$22.000



POR COPA

Carmenere Gran Reserva \$5.000
Cabernet Sauvignon Gran Reserva \$5.000
Sauvignon Blanc Reserva \$5.000
Chardonnay Reserva \$5.000
Espumante Indómita Brut \$4.000



**CÓNCLAVE ROLLS \$15.900**

Rollos de papel de arroz.
3 rollos rellenos de vegetales salteados con aceite de sésamo, tomate cherry confitado y paté de setas.
3 rollos rellenos con vegetales salteados con aceite de sésamo y acevichado de atún.
Terminados con salsa gochujang.

TAPAS BRUSCHETTAS \$13.900

3 tapas en pan ciabatta con tartar de res 1929.

3 tapas en tostadas de maíz, con salsa de queso azul, manzana verde a la miel y topping de tocino crocante.

Consulta por opción vegetariana

**TABLA SANTA MÓNICA \$24.900**

Camarones apanados, bañados en salsa cilantro, ostiones gratinados en queso parmesano y vino blanco, tataki de atún en costra de sésamo y salsa de tamarindo, pulpo en salsa agri dulce de la casa. Acompañados de crostinis.

TABLA SICILIANA \$24.900

Diversos quesos madurados, charcutería italiana, frutos secos, frutas de estación y aceitunas, acompañado de grisines.

TABLA TOSCANA \$27.900

Corte de res grillado con chimichurri, prieta al vino tinto con cebolla caramelizada, papas bravas en salsa romesco acompañadas con butifarra finalizada con queso parmesano.

TABLA CALABRIA \$22.900

Quesos madurados, rolls vegetarianos, falafel en una base de salsa romesco con queso parmesano gratinado, guacamole y mermelada de pimentón.

TOSTADAS DE CAMARÓN \$12.800

Tortillas de maíz, mousse de palta, camarones salteados en salsa romesco, pico de gallo, finalizado con cebolla encurtida.

PARA
COMPARTIR

PAPAS PULLED PORK \$18.900

450Grs de papas fritas crocantes, cerdo mechado en salsa bourbon bbq, encurtidos de la casa, cebollín verde, salsa de mostaza miel, finalizado con tocino crocante.

PAPAS MARINAS \$19.900

450Grs de papas fritas crocantes acompañadas de camarones ecuatorianos y pulpo salteados a la mantequilla con salsa bechamel, queso parmesano, cebollín verde y ají verde encurtido.

SOUTHERN FRIES \$23.900

500Grs de papas fritas crocantes, carne de res mechada, chorizo angus, palta laminada, tomates cherrys confitados al aji, encurtidos de la casa, salsa miel-mostaza.

CHICKEN STRIPS KOREAN STYLE \$14.900

Filetitos de pollo fritos rebozados en salsa gochujang, mix de sésamos y cebollín verde.

*Opción a cambio de salsa picante a mostaza-miel o bourbon bbq.



PLATOS DEL GATSBY



ENTRECOT DE CORDERO \$23.900

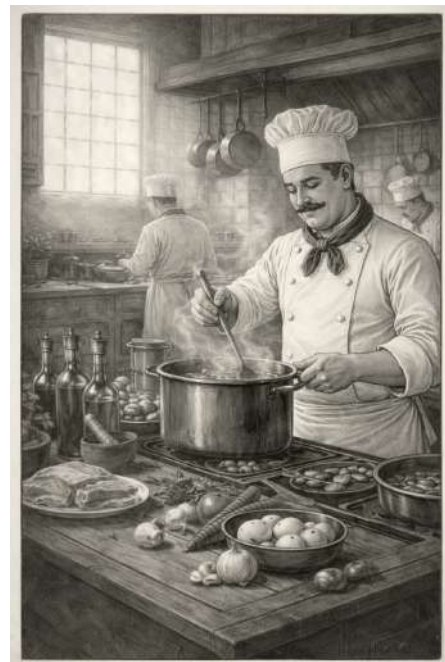
Entrecot de cordero, acompañado de puré de papa camote, finalizado con salsa de vino tinto y arándanos.

LOMO VETADO \$22.900

Lomo vetado a la plancha saborizado con mantequilla de ajo asado y perejil, acompañado de papas rústicas horneadas.

ALBACORA \$22.900

Albacora con una costra de almendras, acompañada un mix de hojas verdes, aderezado con vinagreta mostaza miel.



LOS FRIOS

CEVICHE GATSBY \$19.900

Atún, salmón, camarones y pulpo, pluma de cebolla roja, zumo de lima, leche de tigre, emulsión de ají amarillo, finalizado con camote frito.



TIRADITO DE SALMÓN \$13.900

Láminas de salmón asadas al fuego en una base de salsa de mango con ají amarillo, finalizado con pico de gallo.

TARTAR VEGANO \$11.900



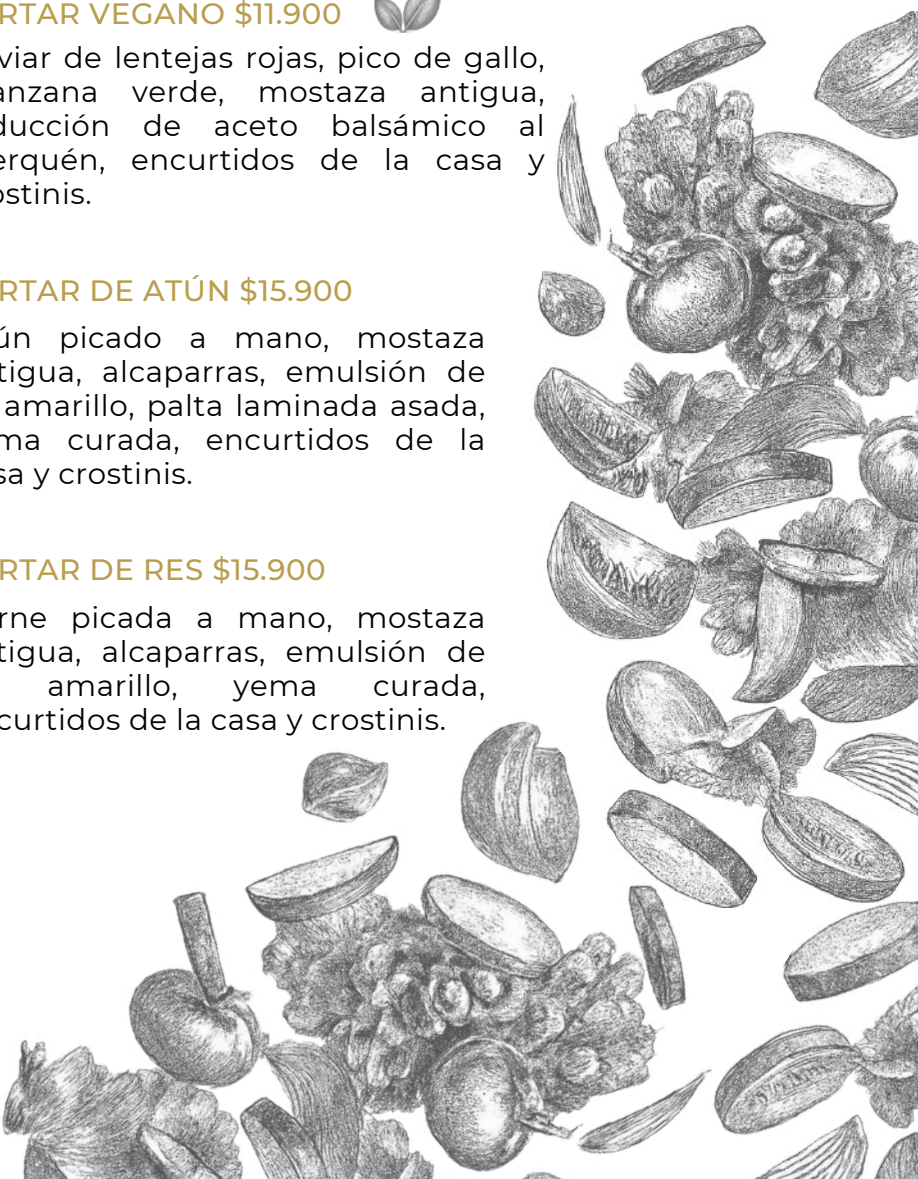
Caviar de lentejas rojas, pico de gallo, manzana verde, mostaza antigua, reducción de aceto balsámico al merquén, encurtidos de la casa y crostinis.

TARTAR DE ATÚN \$15.900

Atún picado a mano, mostaza antigua, alcaparras, emulsión de ají amarillo, palta laminada asada, yema curada, encurtidos de la casa y crostinis.

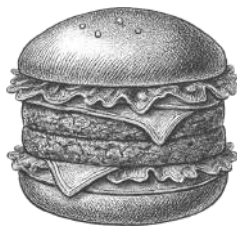
TARTAR DE RES \$15.900

Carne picada a mano, mostaza antigua, alcaparras, emulsión de ají amarillo, yema curada, encurtidos de la casa y crostinis.



Todas nuestras burgers son doble smashed 100% vacuno, en pan de papa artesanal, acompañadas de papitas sazonadas en aceite atomatado , sal, pimienta y orégano.

TODAS LAS BURGERS
PUEDEN SER
CAMBIADAS POR
BURGER VEGETAL.



BURGERS

BOURBON BBQ \$12.500

Salsa bourbon BBQ, doble cheddar, aros de cebolla morada, tocino y pepinos encurtidos.

TRIPLE CHEESE \$15.900

Salsa 1929, triple carne, triple cheddar, tocino grillado, cebolla caramelizada y pepino encurtido.

AL CAPONE \$12.500

Salsa alioli, tomate asado, palta laminada y cebolla morada en aros.

JERSEY SHORE \$12.900

Salsa alioli, camarones salteados en aceite al tomate, queso mantecoso, tomate grillado, cebolla caramelizada y berros.

HIOLE PARIENTE \$12.900

Salsa 1929, doble cheddar, salsa merquén, jalapeño, cebolla caramelizada y berros.

LA 1929 \$12.900

Salsa 1929, doble queso mantecoso, palta laminada, aros de cebolla grillada, pepinos encurtidos.

NEW YORK \$12.500

Salsa 1929, tocino grillado, doble mantecoso, cebolla grillada y lechuga.

SÁNDWICH MANHATTAN \$13.500

180Grs carne mechada, mousse de palta, salsa alioli, queso mantecoso.

BLUE&PEPPERS \$12.900

Salsa de queso azul, queso mantecoso, mermelada de pimienta rojo, berros y alioli.

PARTE DULCE



PAVLOVA NEW-YORK \$6.500

Merengue suizo con helado artesanal y reducción de frutos rojos con licor de naranjas y zeste de lima.

PANACOTTA \$6.500

Panacotta infusionada con sabores de nuestra cocina. Consulta nuestra disponibilidad.

GALLETA NEW YORK \$6.500

Galleta estilo new york con chip de chocolate y rellena con salsa de toffe. Acompañada de helado, salsa de frutos rojos y mango.

CAFÉ AMERICANO \$4.000
CAFÉ ESPRESSO \$4.000
TÉ O INFUSIÓN \$3.000

